



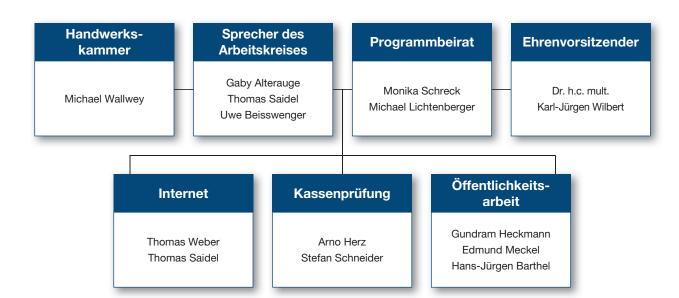


www.akufh.de Ausgabe 2013



Der Arbeitskreis

Veränderungen im Vorstand



In dem Kreis der externen Berater sind keine Arbeitskreismitglieder tätig, sondern Personen, die von außen neue Impulse in den Arbeitskreis bringen sollen. Das Gremium stellt keine feste Institution dar, sondern ist auf freiwilliger Basis aufgebaut.



Externe Berater

RAin Nicola Bader Recht

Siegfried BlümlBerufsausbildung

Prof. Heinrich Bockholt Finanzierung

Dr. Friedhelm Fischer *Technologieberatung*

Kurt Heck

Controlling/EDV

Hans-Peter Müller
Arbeitsrecht

Georg Henzgen & Peter Schommer

Unternehmensberatung

Joachim Zeutzheim Personalwesen

Dr. Martin Pörsch *Fitness und Gesundheit*



Vorwort



Gaby Alterauge, Sprecherin

40 Jahre Arbeitskeis Unternehmensführung im Handwerk

5 Millionen Handwerker in Deutschland arbeiten in

1 Million Handwerksbetrieben und jeder

3. Lehrling wird in einem Handwerksbetrieb ausgebildet

2,5% Branchenwachstum laut dem Zentralverband des Deutschen Handwerks

Unser Arbeitskreis für Unternehmensführung im Handwerk arbeitet seit 40 Jahren erfolgreich für seine Mitglieder. Herzlichen Glückwunsch und ein Dankeschön an alle ehemaligen und auch aktuellen Vorstandsmitglieder sowie externen Beratern, die den Arbeitskreis über die vielen Jahre begleitet und auch zu dem gemacht haben, was er heute darstellt. Danke auch an die organisatorische Unterstützung der Handwerkskammer Koblenz. Und ganz besonderen Dank an den Gründer und Ehrenvorsitzenden Herrn Dr. Karl-Jürgen Wilbert.

Hier kommt zusammen, was zusammengehört:

Unternehmerfrauen, Unternehmer und Führungskräfte, die Interesse an aktuellen Fortbildungsthemen haben, sich bei einem guten Glas Wein auch mal gedanklich austauschen und nicht zuletzt den Freigeist durch kulturelle Besuche am Puls der Zeit halten.

Nehmen Sie an unserem Erfolg teil!

Als moderner Arbeitskreis für Unternehmensführung im Handwerk stehen wir unseren Mitgliedern mit vielfältigen Leistungen zur Seite. Wir bieten Ihnen ein attraktives Paket an aktuellen Vortragsthemen und Vergünstigungen bei den Weiterbildungsangeboten der Handwerkskammer Koblenz.

Nach Existenzgründung unterstützen wir Sie durch unsere externen Berater aus Wissenschaft und Wirtschaft. Ebenso ist eine kostenfreie Vorstellung Ihres Unternehmens in unserer Broschüre möglich.

Unser Netzwerk eröffnet zudem die Möglichkeit Kontakte zu knüpfen, im persönlichen Rahmen bei unseren Veranstaltungen und Events.

Überzeugen Sie sich von unseren vielfältigen Leistungen und werden Sie Mitglied!

(In den Arbeitskreis eintreten kann, wer das Studium "Betriebswirt des Handwerks" erfolgreich absolviert oder einen vergleichbaren Abschluss vorzuweisen hat)

Gaby Alterauge

ine Erfolgsgeschichte



Inhaltsverzeichnis

Der Arbeitskreis		Vorschau	
Der Arbeitskreis		Familientag 2013 am 16.06.2013	24
Veränderungen im Vorstand 40 Jahre Arbeitskeis	2	Auf dem Jakobsweg Vortrag zum Buch am 04.03.2012	25
Unternehmensführung im Handwerk	3	Weinprobe beim Winzer des Jahres	20
Neue Entscheidung des	E	Am 13.04.2013	27
Bundesarbeitsgerichts vom 23.08.2012 Vorstellung ZEG – Zentrum für Ernährung und Gesundheit	5	Geführte Motorradtour durch die Eifel	27
	6	Festtagsmenü	28
AKM e.V. für Deutschen		Rathscheck Schiefer	30
Engagementpreis 2012 nominiert	7	Authentifizierungspflicht	00
Und weiter geht die Reise, es bleibt spannend im Social Media	8	ab 1. Januar 2013	33
·	0	IT- und Kommunikationstrends	34
Das Rheintal fotografiert wie gemalt Fotografische Schatzsuche zwischen	tzsuche zwischen Neuer Bildband 10 Neuorientierung Heute	APPs für iPad- und Android- Tablet-PCs im CMS selbst aufbauen!	37
Koblenz und Köln – Neuer Bildband		Neuorientierung Heute	39
Fensterbau Noss Meisterbetrieb mit Qualitätsbewusstsein	13	Von der Textverarbeitung zum Desktop Publishing	40
Rückblick		Anmeldeformular	41
Familientag 2012	14	Ansprechpartner	42
Workshop Sofia Weber	17		
Weinprobe Winzerverein Ahrweiler	19	Jahresprogramm 2013	43
Zeitreise zurück in den Kalten Krieg Regierungsbunker im Ahrtal eng mit deutscher Geschichte und dem Handwerk verbunden	20		
Betriebsbesichtigung Steuler	23		



Vorsicht bei Stellenausschreibungen

Diskriminierende Formulierungen können teuer werden



Manfred Alterauge Rechtsanwalt und Fachanwalt für Arbeitsrecht, Mediator (IHK)

Bereits im Jahre 2006 wurde auf der Grundlage europarechtlicher Vorgaben das "Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG)" eingeführt. Nun liegt eine neue, am 23.08.2012 ergangene Entscheidung des Bundesarbeitsgerichts vor, die hierzu weitere Klarheit schafft.

Ziel des Gesetzes ist es, Benachteiligungen aus Gründen der Rasse oder wegen der ethnischen Herkunft, des Geschlechts, der Religion oder Weltanschauung, einer Behinderung, des Alters oder der sexuellen Identität zu verhindern oder zu beseitigen (§ 1 AGG). Das Gesetz findet Anwendung nicht nur auf bestehende Arbeitsverhältnisse sondern auch für Stellenausschreibungen, wobei hier insbesondere den Diskriminierungsmerkmalen "Geschlecht" und "Alter" besondere Bedeutung zukommt. Deshalb ist es selbstverständlich unzulässig, etwa nur die männliche oder nur weibliche Form einer Berufsgruppe zu verwenden (Baumaschinenführer, Krankenschwester). Jedenfalls gilt dies, wenn der geschlechtsneutrale Zusatz (m/w) fehlt.

Vorsicht ist aber auch geboten bei der Beschreibung des Arbeitsplatzes, wenn dies Rückschlüsse auf eine der genannten Diskriminierungsmerkmale zulässt. Dies ist etwa der Fall, wenn der Arbeitgeber sich als "junges, dynamisches Team" vorstellt und hierfür geeignete Mitarbeiter(innen) sucht oder wenn "langjährige Berufserfahrung" vorausgesetzt wird. Auch die Anforderung "Muttersprache Deutsch" kann sich als mittelbare Diskriminierung wegen der ethnischen Herkunft darstellen.

Schließlich sollte auf die Anforderung eines Lichtbildes verzichtet werden, weil hieraus Rückschlüsse auf die Diskriminierungsmerkmale Geschlecht, Alter und ethnische Herkunft möglich wären.

Enthält die Stellenausschreibung ein Diskriminierungsmerkmal, so kann für den Arbeitgeber nur beruhigend sein, dass sich ein Anspruch des betroffenen Bewerbers auf Zuweisung der ausgeschriebenen Stelle nicht besteht. Dennoch bleibt der Verstoß keineswegs folgenlos. Vielmehr ist der/ die benachteiligte Bewerber/in berechtigt, Schadensersatzansprüche geltend zu machen, die auf 3 Monatsgehälter nur dann begrenzt sind, "wenn der oder die Beschäftigte auch bei benachteiligungsfreier Auswahl nicht eingestellt worden wäre" (§ 15 Abs. 2 AGG). Wäre der Bewerber bei benachteiligungsfreier Auswahl eingestellt worden, etwa weil seine Qualifikationen deutlich besser als die der übrigen Bewerber waren, ist der Schadensersatzanspruch grundsätzlich unbegrenzt.

Hierzu hat das Bundesarbeitsgericht nun in der Entscheidung vom 23.08.2012 klargestellt, dass dieser Schadensersatzanspruch selbst dann besteht, wenn sich der Arbeitgeber nach diskriminierender Ausschreibung dazu entschlossen hat, die ausgeschriebene Stelle überhaupt nicht zu besetzen. Wenn eine diskriminierende Ausschreibung vorliegt hilft es also nicht mehr, das Besetzungsverfahren abzubrechen. Schadensersatzansprüche können damit nicht mehr verhindert werden.

Einem solchen Schadensersatzanspruch kann der Arbeitgeber nur dann entgehen, wenn er nachweist, dass eine ernsthafte Bewerbung nicht vorgelegen hat. Dies kann dann der Fall sein, wenn der Bewerber sich erkennbar nur zur Realisierung von Schadensersatzansprüchen beworben hat (AGG-Hopper). Dieser Nachweis wird aber nur im Ausnahmefall gelingen, etwa wenn feststeht, dass der Bewerber überqualifiziert ist oder gleichzeitig gegenüber weiteren Arbeitgebern solche Schadensersatzansprüche verfolgt.

Arbeitgeber sind deshalb gut beraten, bei der Abfassung von Stellenausschreibungen peinlich genau darauf zu achten, dass diskriminierende Merkmale vermieden werden.



Vorstellung ZEG – Zentrum für Ernährung und Gesundheit

St. Elisabeth-Str. 2 • 56073 Koblenz • Tel.: 0261 398-362









"Wir für Sie!" – Das jüngste Zentrum der Handwerkskammer Koblenz hat seinen Betrieb aufgenommen – Aus- und Weiterbildung – Meisterakademie – Lehrlingsrolle – Ausbildungsberatung – Berufsvorbereitung …

In den Werkstätten und Büros des neu eröffneten Zentrums für Ernährung und Gesundheit (ZEG) der Handwerkskammer Koblenz pulsiert das Leben. Das ZEG ist Arbeitsplatz für fast 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie agieren in den unterschiedlichen Abteilungen. Der Geschäftsbereich Berufsbildung hat hier seinen Stammsitz.

bildung nat nier seinen Stammsitz.

Lehrlinge aus dem Lebensmittelhandwerk und dem Gewerbe für Gesundheits- und Körperpflege, aber auch aus den kaufmännischen Berufen, bekommen während überbetrieblicher Lehrgänge theoretisches und praktisches Wissen vermittelt. Angehende Meister erhalten hier ihr Rüstzeug für Aufgaben als Unternehmer oder Führungskräfte.

Das ZEG ist Standort der Meisterakademie, der Weiter- und Fortbildung sowie der Abteilung Lehrlingswesen mit den Teams von Ausbildungsberatung und Ausbildungscoaching, Lehrlingsrolle und überbetrieblicher Lehrlingsunterweisung. Auch die HwK-Experten für die Schnittstelle zwischen Schule und Beruf sind hier untergebracht.

Die Mitarbeiter sorgen mit Engagement und Herzblut dafür, dass der Tagesablauf mit seinen Aufgaben, wie sie vielfältiger nicht sein können, reibungslos läuft. Im ZEG verbinden sie Themen von gesunder Ernährung und Lebensweise bis Wellness und gutes Aussehen.

Zur Eröffnung des neuen Zentrums für Ernährung und Gesundheit begrüßte Präsident Werner Wittlich den Präsidenten des Bundesinstituts für Berufsbildung Prof. Dr. Friedrich Hubert Esser, für das Mainzer Wirtschaftsministerium Dr. Joe Weingarten, Bundesministerin Ilse Aigner und den Koblenzer Oberbürgermeister Professor Dr. Joachim Hofmann-Göttig.

Architekt Thomas Steinhardt überreicht den symbolischen Schlüssel an Präsident Werner Wittlich und Hauptgeschäftsführer Alexander Baden. In ihrer Festansprache betonte Bundesministerin Ilse Aigner die Bedeutung des Nahrungsmittelhandwerks für eine gesundheitsbewusste Ernährung mit regionalen Lebensmitteln.



AKM-Presseinformation

AKM e.V. für Deutschen Engagementpreis 2012 nominiert

Koblenz, September 2012

Koblenz. Das Beraterteam des Arbeitskreises gegen Mobbing e.V. (AKM) ist für den Deutschen Engagementpreis 2012 nominiert.

Der Einsatz für von Mobbing Betroffene erfährt durch diese Nominierung eine besondere Anerkennung, so der 1. Vorsitzende, Werner Henrich. Die Nominierung zeigt auch, dass die Hilfe für Mobbing-Betroffene von der Gesellschaft wahrgenommen und als preiswürdig eingeschätzt wird. Die damit einhergehende beispielhafte Kooperation vor Ort habe wesentlich dazu beigetragen, so der AKM. Besonderer Dank gilt dabei der IKK Südwest, die den AKM e.V. seit 1993 in besonderer Weise unterstützt.

Der Deutsche Engagementpreis wird seit 2009 jährlich ausgelobt und macht freiwilliges Engagement in Deutschland sichtbarer und verhilft ihm zu mehr Anerkennung. Er wird verliehen vom Bündnis für Gemeinnützigkeit, einem Zusammenschluss von großen Dachverbänden und unabhängigen Organisationen. Förderer sind das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend und der Generali Zukunftsfond.

Die Preisträger werden von einer Experten-Jury bestimmt; Bürgerinnen und Bürger können ab Oktober den Publikumspreis unter www.deutscher-engagementpreis.de wählen.

Arbeitskreis gegen Mobbing e.V. (AKM) mit Sitz in Koblenz



(v.l.n.r): Julia Kröck, Thomas Burg, Rechtsanwalt, Dr. Yvonne Borchert, Dipl.-Päd. und Mediatorin, Werner Henrich, Dipl.-Päd., Dipl.-Ing.



Werner Henrich
1. Vorsitzender und
Gründungsmitglied
Erste Anwend 26
56332 Dieblich
AKMe.V@web.de
www.mobbing-koblenz.info
Mobbingtelefon 0261-808176

office support

Gaby Alterauge

Betriebswirtin, HwK

Existenzgründung
Buchhaltung
Lohnabrechnung

Sparen wo's leicht fällt!

lohmannstraße 71 56567 neuwied tel 02631-938130 fax 02631-9382791 mobil 0171-9551473 info@officesupport-becker.de www.officesupport-becker.de



Und weiter geht die Reise,

es bleibt spannend im Social Media



Elke Krämer

SEM, ROM, SEO, SMM.... auf der Reise durch die Internetwelt begegnen mir wieder Hieroglyphen, die mich staunen und rätseln lassen. Meine Entdeckungstour geht weiter.

Was hat das jetzt mit mir als Internetnutzer zu tun? Die Technologie Internet begeistert mich. Sobald ich einen
Sachverhalt nicht genau kenne, oder
mir Informationen fehlen, schalte ich
meinen Laptop ein und Ruckzuck
spuckt mir der PC Antworten aus. Das
Verb "googeln" wurde 2004 in den Duden aufgenommen, das ist kein Wunder, diesen Begriff kennen die Kids
schon im sehr jungem Alter, aber auch
die Internetnutzer im fortgeschrittenen
Alter – auch manchmal "Silversurfers"
genannt – ist dieser Begriff nicht fremd.
Google macht's möglich.

Aber warum erhalte ich bei der Suche über Google bei der Eingabe von gleichen Begriffen eine andere Ergebnisliste als meine jüngere Kollegin an ihrem PC? Das gibt mir wieder Rätsel auf. Und warum ist die Darstellung der Ergebnisliste teilweise unterschiedlich eingefärbt? Warum erscheint ein Anbieter an erster Position und ein Mitbewerber nur auf Seite 10, wo sich doch eh keiner mehr hin verirrt? Nebst der größten Suchmaschine Google gibt es noch die Suchmaschinen Yahoo und Bing, die jedoch eine untergeordnete Rolle spielen und alle Suchmaschinen haben ihre eigenen Spielregeln.

Halten Unternehmen mit dem Aufbau und der Befüllung ihrer Internetseite die Richtlinien ein, können sie auf die Ergebnisliste Einfluss nehmen. Das ist eine Wissenschaft für sich. Eigentlich dürfte dass doch einfach sein, da die Richtlinien alle im Internet einsehbar sind. Die Sprache ist sehr gewöhnungsbedürftig und nicht unbedingt selbsterklärend. Aber was bleibt einem Unternehmen übrig, wenn es zukünftig mit seiner Internetseite Erfolg haben möchte? Die Aufgabe besteht darin, Suchmaschinenoptimierung zu betreiben. Durch eine strategisch durchdachte Gestaltung der Internetseite z. B. häufiges Verwenden relevanter Keywords in Überschriften, Dateinamen, im Text etc. und die Optimierung, die auch außerhalb der Internetpräsenz möglich ist. Ein Beispiel hierfür ist das Setzen von Backlinks/Rückverweisen auf anderen Webseiten, um das Ranking der eigenen Seite zu verbessern. Im ersten Schritt sollte jedoch die Internetseite optimiert werden. Und wichtig ist es, die Richtlinien der wichtigen Suchmaschinen immer im Blick zu halten, da sie nicht für immer in Stein gemeißelt sind. Bei dieser kleinen Ausführung können Sie bereits eine andere Sprache erkennen, die Richtlinien sind aber noch besser.

Das Schalten von Anzeigen in den Suchmaschinen erhöht auch das Ranking einer Unternehmensseite. Die Anzeigen werden genau in den farblich unterlegten Stellen am Anfang der Seite oder rechts neben der Bildlaufleiste angezeigt. Wichtig ist hier zu beachten, dass die Anzeige nur dann Geld kostet, wenn Internetnutzer diese Anzeigen auch anklicken. Die Preise der Anzeigen können jedoch nicht vor Schaltung vom Unternehmer selbst genau kalkuliert werden, da die Preise meist nach Angebot und Nachfrage beim Anbieter ermittelt werden. Mit Onlinewerbung erreicht man immer mehr Empfänger. Masse ist jedoch nicht Klasse. Es ist wichtig die richtige

Zielgruppe zu erreichen und so kommt das Thema Targeting mit ins Spiel. Targeting gibt es auch schon in der heutigen "alten" Welt der Printmedien. Ein Unternehmen in Koblenz, das regional tätig ist, kommt nie auf die Idee eine Anzeige in einer Berliner Zeitung zu schalten, sondern beauftragt eine ortsansässige Zeitung. Das Onlinemarketing bietet noch viel mehr Möglichkeiten. Der Betreiber eines Mail-Portals kann auf Wunsch eine Anzeige bis auf die fünfte Stelle der Postleitzahl des registrierten Nutzers genau schalten. Oder er steuert die Werbung nach Interessengebieten. Da stellt sich mir nur die Frage, wie kommt das "anonyme Netz" an meine genauen Daten? Wie funktioniert es, dass beim Aufruf meines Mail-Accounts direkt meine E-Mail-Adresse als Vorschlag angezeigt wird? Das sollte uns doch bedenklich stimmen, denn das funktioniert nur mit den Spuren, die wir alle bei der Nutzung des Internets im Netz hinterlassen.

Wie gehen viele Menschen heute in ihrem Konsumverhalten vor? 75 % aller Patienten suchen zunächst ihre Krankheitssymptome online bevor sie mit ihrem Arzt sprechen. *

Das finde ich sehr bemerkenswert, aber bei Dienstleistungen im Allgemeinen wird das Verhalten der Bürger in Deutschland nicht anders sein, also müssen wir uns heute darauf einstellen. Der Ausflug in die Welt des Onlinemarketings und der Suchmaschinenoptimierung hat mir gezeigt, dass auch hier ein Umdenken erfolgen muss, wenn ein Unternehmen zukünftig am Markt bleiben und erfolgreich sein möchte. Die Regeln des Marketings und auch die Form haben sich verändert, also bleiben wir weiterhin dran und stellen uns den neuen Herausforderungen, die in Teilen neu und mit rechtlichen Restriktionen belegt sind, denn immer strengere Vorschriften des Gesetzgebers zum Verbraucher- und Datenschutz, zur Dokumentation etc. wurden neu in Kraft gesetzt und werden zukünftig die Arbeit nicht unbedingt erleichtern.

*Quelle: http://www.marktpraxis. com/2011/02/24/ropo-effekt-konsumentensuchen-online-kaufen-offline/



Die WebAkte: der Extra-Service für unsere Mandanten!

Die Nutzung von Internet-Dienstleistungen und e-Business-Anwendungen werden im geschäftlichen und privaten Bereich in zunehmendem Maße selbstverständlich.

MIt der WebAkte eröffnen wir unseren Mandanten eine völlig neue Dimension der Rechtsberatung. Als Mandant haben Sie rund um die Uhr Zugriff auf Ihre Akte. Dadurch sind Sie stets aktuell und zeitnah über den Bearbeitungsstand Ihres Anliegens informiert.

Wir sind für Sie erreichbar – wann und wo Sie möchten. Nutzen Sie die beeindruckenden Informationsund Zeitvorteile, die sich aus der WebAkte ergeben. So sind Sie über den Sachstand Ihres Anliegens immer aktuell informiert. Wir bieten Ihnen schon heute eine Service-Leistung, die morgen Standard sein wird! Sprechen Sie uns auf die WebAkte an!

Arbeitsrecht Handels- und

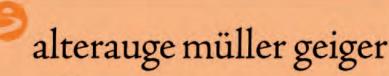
Gesellschaftsrecht

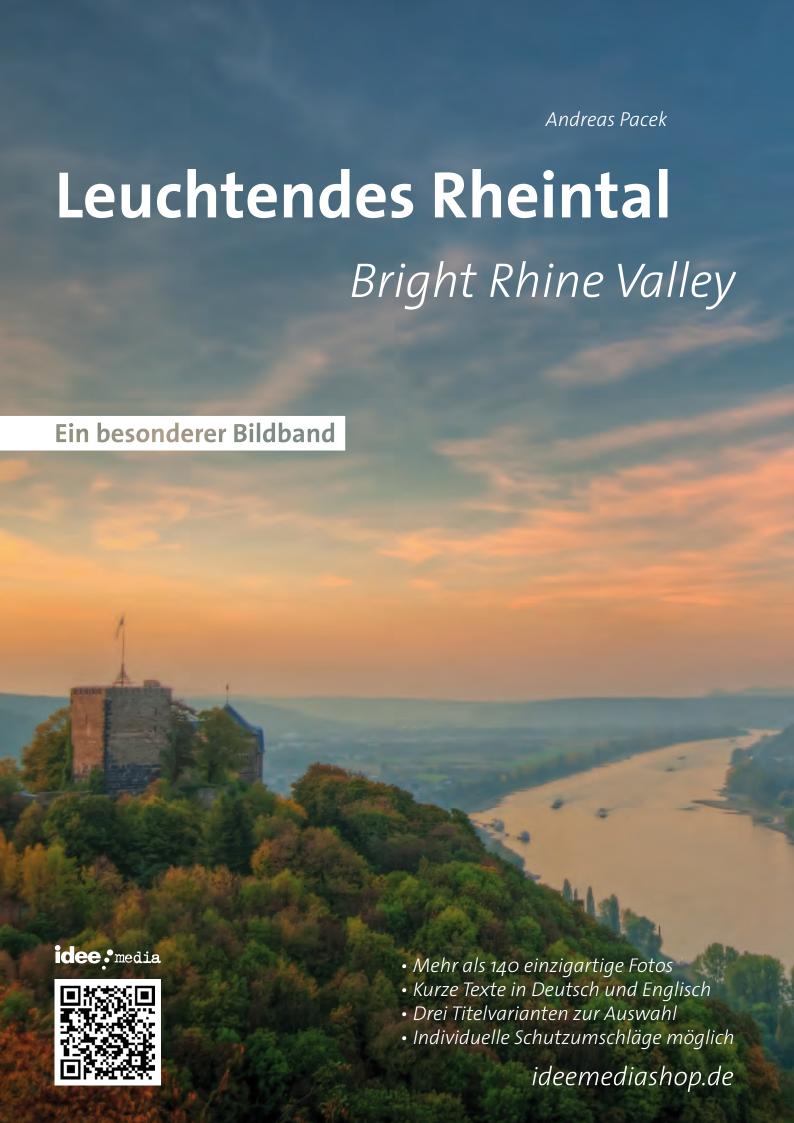
Steuerrecht Verkehrsrecht

Erbrecht

Familienrecht

Inkasso







8000 Kilometer legte der Fotograf Andreas Pacek in den vergangenen sechs Jahren zwischen Koblenz und Köln zurück, 140 Fotos von beeindruckender Schönheit hat er aus mehr als 6000 Aufnahmen herausgefiltert: Sie zeigen Deutschlands berühmtesten Strom aus ungewöhnlichen Perspektiven, in faszinierenden Lichtstimmungen und bezaubernden Farben.

Ob William Turner oder August Sander - schon immer hatten Künstler mit Pinsel oder Kamera ein besonderes Auge auf das Rheintal. Mit seinen trutzigen Burgen, schroffen Felsen, historischen Städten, mit seinen weltbekannten Baudenkmälern und Naturwundern hat der meistbesungen Fluss Europas bis heute nichts an seiner Anziehungskraft verloren. Andreas Pacek startet seine Bilderreise am nächtlichen Deutschen Eck in Koblenz und beendet sie zur blauen Stunde in Köln, er macht Station in der Deichstadt Neuwied und in der Römerstadt Andernach, zeigt die steilen Schieferlagen von Leutesdorf und den Drachenfels in dramatischen Lichtstimmungen und die Burg Rheineck scheint mit den fotografischen Mitteln des 21. Jahrhunderts wie zu Zeiten der Rhein-Romantiker gemalt. Jedes Foto ist Hingucker und Kunstobjekt zugleich, kurze Texte in Deutsch und Englisch enthalten die wichtigsten Informationen zu Städten, Kulturschätzen und Landschaften.

Sechs Jahre lang hat sich der in Neuwied am Rhein geborene und mehrfach preisgekrönte Fotograf Andreas Pacek Zeit gelassen, um besondere Momente im Rheintal mit der Kamera eingefangen. Er suchte für seine Standpunkte besondere Plätze und verewigte Augenblicke atemberaubender Schönheit und bezaubernder Licht- und Wolkenspiele. Der Bildband ist das Ergebnis dieser fotografischen Schatzsuche: 140 Fotos zeigen neue, faszinierende Ansichten des Rheintals zwischen Koblenz und Köln. Bilder, die den Betrachter mit auf eine ganz besondere Rheinreise nehmen.

Buchtipp:

Leuchtendes Rheintal / Bright Rhine Valley, aus der Serie "Ein schöner Tag".

Herausgeber:

Uwe Schöllkopf,
Autor/Fotograf: Andreas Pacek.
Format 21 x 30 cm, 140 teils
großformatige Fotos, Hardcover
mit Schutzumschlag, ausgeliefert mit jeweils einem vom
drei verschiedenen Schutzumschlägen (Drachenfels,
Burg Rheineck, Köln),
ideemedia-Verlag,
Preis: 24,95 €.
ISBN: 978-3-942779-13-5.

ISBN: 978-3-942779-13-5,

www.ideemediashop.de

Fotos:

Andreas Pacek/ideemedia







Wohnen mit Zukunft

Thomas Päulgen

Energie- & Immobilien-Beratung

unabhängig - Produkt-neutral - mit Bafa Zulassung

Thomas Päulgen

Im Leimstück 7

56753 Trimbs

Tel. 02654 962659

www.Enerlmmo.de

Enerlmmo@gmx.de

- ▲ Energie-Ausweise
- ▲ Energie-Sparberatung
- ▲ Gebäude-Energieberatung
- ▲ Fördermittelberatung / Nachweisführung
- ▲ Immobilien Wertermittlung / Wertgutachten
- ▲ Immobilien Kauf und Verkauf Beratung



- Mutterboden und Baustoffe
- Rohrleitungsbau nach DVGW
- Bau und Vermietung von Gewerbe-Immobilien

Josef Theisen GmbH · Bachstraße 1 · 53539 Brücktal Telefon: +49 (0) 2692 9201-0 · Fax: +49 (0) 2692 9201-30 E-Mail: info@jtheisen.eu · Internet: www.jtheisen.eu



Fensterbau Noss

Meisterbetrieb mit Qualitätsbewusstsein



Die Firma Fensterbau Noss ein Meisterfachbetrieb, produziert seit 1964, nun in der dritten Generation hochwertige Holzfenster und Holzhaustüren.

Das Spektrum erweiterte sich stetig, auch im Bereich Wintergärten und Kunststoff-Fenster. In der eigenen Produktion werden Holzfenster produziert, die Kunststoff-Elemente werden seit 1997 von einer deutschen Firma zugekauft.

Die Firma Fensterbau Noss ist Ihnen professionell behilflich im Bereich des Innenausbaus und des Möbelbaus. Auch im Bereich des Denkmalschutzes ist sie ein kompetenter Partner.

Es ist von größter Wichtigkeit in diesem überaus sensiblen Bereich, von Anfang an Planung und Ausführung der Fenster und Türen in Abstimmung mit den Denkmalschutzbehörden zu koordinieren. In diesem Bereich verfügt die Fa. Noss über qualifizierte Erfahrung in der Herstellung und Montage derartiger Bauelemente. Das Stammpersonal ist seit Jahren in unserem Unternehmen beschäftigt.

Die Prozessabläufe sind Ihnen in vollem Umfang bekannt, wovon die Kunden profitieren.

Produkte vereinen hohe ästhetische Ansprüche mit den individuell verschiedenen Ansprüchen an Sicherheit, Wärmeschutz und Schallschutz.

Das Qualitätsbewusstsein steht bei der Firma Fensterbau Noss im Vordergrund.

Deswegen werden nur Materialien von hoher Qualität und bei Händlern des Vertrauens zugekauft. Dieses Vertrauen baut sich seit Jahrzehnten auf und wurde über die Generationen weitergegeben.

Durch ständige Kontrollen, verstärkt durch die Einführung des CE-Kennzeichens im Jahr 2008, wird der Einkauf bis hin zur Endmontage überwacht. Reklamationen sollen verhindert werden. Da dies jedoch niemals zu 100 % ausgeschlossen werden kann, achten wir auf eine schnelle und unbürokratische Reklamationsabwicklung.

Die Kundenwünsche werden abgestimmt, und soweit es möglich ist, in der Einzelanfertigung umgesetzt. Der Kunde steht im Mittelpunkt, sei es privater, öffentlicher oder gewerblicher Hand. Vom Aufmass über die Beratung und Endabnahme, stehen Ihnen kompetente Mitarbeiter zur Verfügung.



Arbeitsqualität

Aufgrund der jahrelangen Erfahrung der Mitarbeiter der Firma Fensterbau Noss und des langen Firmenbestehens gibt es einen enormen Erfahrungsschatz, der auch konsequent genutzt wird. Die Kundenzufriedenheit sowie die damit verbundene Produktqualität werden durch die hohe Arbeitsqualität erreicht.

www.fensterbau-noss.de







Rückblick

Familientag 2012



In der spannenden Mitmach-Ausstellung erfuhren wir auf beeindruckender Weise alles über die Funktion eines Kaltwasser Geysirs.

ging es anschließend zum Geysir

Erlebniszentrum.

Bei sonnigem Wetter ging es zur Schiffsanlegestelle und wir fuhren dann zur Halbinsel Namedyer Werth. Den Ausklang des Tages fand das ein oder andere Mitglied im Andernacher Biergarten am Rhein.

> Uwe Beisswenger, Sprecher Arbeitskreis.









Ahsenmacher Catering



Die Eventlocation mit Niveau.

Ob Hochzeiten, Seminare, Schulungen oder Feiern – das Casino in Andernach ist die ideale Location für Ihre Veranstaltung.

Für die kulinarischen Gaumenfreuden wartet unser Catering-Service mit einer Vielzahl erlesener Spezialitäten auf. Egal ob Buffet oder Menü, Fingerfood oder Flying Dinner – wir stimmen den Rahmen immer perfekt auf Ihre Veranstaltung ab.

















Rückblick

Workshop Sofia Weber



Zum Workshop des Coachingabends im Mai 2012 begann eine rege Teilnehmerzahl ihre Arbeit zum Thema "Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt", unter der Leitung von Sofia Weber. Daraus entwickelte sich an diesem Abend eine engagierte und gesellige Runde.

Verschiedenste Veränderungswünsche und Ziele der Mitglieder des Arbeitskreises standen auf dem persönlichen Arbeitsblatt, welche nun bearbeitet werden wollten.

Gerne teilten viele ihre zu einem einzigen Satz formulierten Probleme und Sorgen den Anwesenden mit, sodass Einblick und Verständnis für den Stress des Mitmenschen möglich war.

Doch zunächst erwies sich diese Reduzierung des Problems auf einen einfachen Satz als eher schwierig, denn die umfangreiche Darstellung des Konflikts geht meist mit einer umfangreichen Geschichte einher. Welche auch teilweise, sehr amüsant und schön dargestellt, zum Schmunzeln anregten.

So war jeder daran interessiert diese Cochingmethode durch intensive Arbeit zu erlernen, um somit den Grundstein für seine Veränderung zu legen.

Die Tatsache, dass nicht nur die eigene Perspektive zur Geschichte als wahr akzeptiert wurde, sondern auch andere Sichtweisen zur Geschichte ihren rechtmäßigen Anspruch bekamen, stieß bei manch einem erst einmal auf Unverständnis und Verwunderung.

Demnach konnte zunächst bestimmt nicht jeder, speziell zu seinem Thema, genügend Beispiele finden um seine Erkenntnisse daraus zu ziehen. Doch wurden alle mit dieser Coachingmethode vertraut gemacht und so hatte jeder die Möglichkeit seine persönliche Entwicklung zu Hause fortzusetzen.

In diesem Sinne hat nun jeder Seminarteilnehmer die Möglichkeit sich selbst in neuen Konfliktsituationen anhand des gelernten Tools zu helfen, um stressfrei und mit gutem Wohlbefinden handeln zu können.

Weiterhin viel Erfolg wünscht www.sofia-weber-coaching.com







DIE HEIZUNG

für Ihr neues Zuhause!

BESSER WÄR'S MIT **WÄRMEPUMPE** Entscheiden Sie sich jetzt für die Wärmepumpe und heizen Sie...



umweltfreundlich wirtschaftlich zuverlässig



Rufen Sie uns an: 0261 392-2000 Wir beraten Sie gerne!





Rückblick

Weinprobe Winzerverein Ahrweiler

Nach dem Bunkerbesuch wanderten wir zum 1874 gegründeten und aus 68 Mitglieder bestehenden Winzer Verein Ahrweiler, gelegen im nördlichsten zusammenhängenden Rotweingebiet der Welt. In dessen historischem Gewölbekeller fand im rustikalem Ambiente unsere diesjährige Weinprobe satt.

Bei einem Rundgang wurde über die Herstellung und Lagerung berichtet, und uns die moderne Abfüllanlage und die Destillieranlage gezeigt. Im Gewölbekeller konnten wir die alten Holzfässer und die historischen Werkzeuge zur Herstellung und Erhaltung der Fässer betrachten. In diesen wird auch

heute noch Wein gelagert um eine besondere Note zu erhalten.

Bei der anschließenden Weinprobe mit Winzervesper wurden uns die Weine des Winzer-Vereines vorgestellt, die Besonderheiten der Herstellung, wie traditionelle Maischegärung und Barrique-Fass Reifung der Rotweine, sowie kaltvergorene Weißweine wurden hervorgehoben.

Auch konnten wir die selbst gebrannten Brände und Trester probieren.

Wer auf den Geschmack gekommen war konnte sich zum Abschluss in der Vinothek seine Weine aussuchen und kaufen.



Es war eine gelungene Veranstaltung bei der wieder rege geplaudert und Gedanken zum Arbeitskreis in geselliger Runde ausgetauscht wurden.

Edmund Meckel

FENSTERBAU



Meisterfachbetrieb



Dierdorfer Straße 552 • 56566 Neuwied Telefon: 0 26 31 / 94 80 60 • Fax: 94 80 61

info@noss-fensterbau.de

www.noss-fensterbau.de



Rückblick

Zeitreise zurück in den Kalten Krieg

Regierungsbunker im Ahrtal eng mit deutscher Geschichte und dem Handwerk verbunden

Im Februar 2008 wurde ein bundesweit einmaliges Zeugnis vergangener Zeiten seiner neuen Aufgabe übergeben: Aus dem ehemaligen Regierungsbunker im Ahrtal wurde eine Dokumentationsstätte. Teilbereiche der einst mehr als 17 Kilometer langen Anlage stehen dem Publikumsverkehr offen, laden Jung und Alt aus aller Welt ein.

keranlage ein wichtiger Ort, der "Geschichte zum Anfassen", die Jahre der deutschen Teilung wie auch die die Weltordnung in Ost und West mit ihrer atomaren Abschreckung vermittelt.

Die Ernsthaftigkeit, mit der in den 1950er und anschließenden 60er Jahren ein Nuklearkrieg mit seinen Auswirkungen durch die Bundesregierung bearbeitet wurde, lässt

> sich wohl an keinem anderen Ort der Bundesrepublik so hautnah und authentisch erleben, wie hier.

> Die Verteidigungspolitik, der Zivilschutz der Bundesrepublik Deutschland wurde zwischen 1966 und 1989 in der Bunkeranlage alle zwei Jahre im Zuge der NATO-Übungen Fallex, Cimex und Wintex durchgespielt. Dann fand im

Tunnellabyrinth zwischen Dernau, Marienthal und Ahrweiler der 3. Weltkrieg statt – heimlich geprobt durch einen zur Verschwiegenheit verpflichteten Kreis von 1.500 Mitarbeitern aus Ämtern und Ministerien. Annemarie Renger, Ernst Benda, Helmut Schmidt, Ludwig Erhardt - namhafte Politiker, aktive und künftige Bundeskanzler, Minister aller Parteien waren hier und schufen so auch aus einem Bunker die politische Schaltzentrale für den atomaren Ernstfall. Insofern hat die "Dokumentationsstätte Regierungsbunker, Bad NeuenahrAhrweiler" mit ihrem Träger, dem Heimatverein "Alt-Ahrweiler", heute nicht nur eine organisatorische Verantwortung im Museumsbetrieb, sondern übernimmt auch einer wissenschaftlich-historische Aufarbeitung.



Das Interesse ist groß, denn der Bunker wurde über ein halbes Jahrhundert durch die Regierung zum Tabu-Thema für die Öffentlichkeit erklärt, seine Inhalte zum Staatsgeheimnis erklärt. Nicht einmal fünf Jahre nach der Öffnung der Dokumentationsstätte wurde im Herbst 2012 der 350.000ste Besucher begrüßt. Jeder einzelne von ihnen hat das Staatsgeheimnis a.D. auf seine Art erobert und ist in die Atmosphäre des "Kalten Krieges" eingetaucht. Gerade für die jüngere Generation, die nach 1990 geboren wurde, ist die Bun-

Handwerk im Bunker

Gebaut wurde die Anlage zwischen 1962 und 1971 - auch durch ganze Hundertschaften von Handwerkern. Die Architekten, Paul und Hans Walter, standen selber dem Handwerk sehr nahe. Juniorchef Hans Walter genoss zunächst eine Ausbildung zum Zimmermann und stieg vor dem Weg unter die Erde auf Kirchtürme entlang des Rheins. Viele der Installateure, Mechaniker oder Schlosser bleiben nach Fertigstellung der Bunkeranlage und wurden Mitarbeiter in Deutschlands "Staatsgeheimnis Nummer 1", wie es in Bonner Regierungskreisen gern genannt wurde. Um dieses Geheimnis zu schützen, erfand man bei der Einstellung von Personal den "verbeamteten Handwerker", dessen Arbeitsvertrag auch Regeln zu Verschwiegenheit, eingeschränktem Streikrecht oder Reiseverbot ins sozialistische Ausland festhielten. Auf der anderen Seite stimmte die Bezahlung und sicherte so eine hohe Personalbindung. Die minimale Personalfluktuation diente dem Schutz des Staatsgeheimnisses, denn jeder Mitarbeiter, der den Bunker verließ, nahm sein Wissen über die Anlage mit. All diese "Spielregeln" führten auch dazu, dass ganze



Buch-Tipp

Geheimakte Regierungsbunker



Bestellbar unter:

www.geheimakte-regierungsbunker.de (bei der Verlagsanstalt Handwerk, Düsseldorf) Ein 17 Kilometer langes Milliardengrab wird geöffnet! Die Geschichte um den geheimen Regierungsbunker des Kalten Krieges, der im Angriffsfall 3.000 wirklich oder vermeintlich wichtige Bonner Amtsträger unter den Weinbergen an der Ahr schützen sollte, wird durchleuchtet und öffentlich gemacht. Ganz real mit der Eröffnung der "Dokumentationsstätte Regierungsbunker" im Ahrtal – und zum Nachlesen und mit tiefen Blicken hinter die Bunker-Kulissen in diesem Buch.

Autor Jörg Diester, Jahrgang 1968 und leidenschaftlicher Journalist, hat das Staatsgeheimnis hinterfragt und Jahre lang recherchiert, in Archiven geforscht und Zeitzeugen befragt. Er konnte so eine Menge an Daten, Dokumenten und Fotos zu einem Text verarbeiten, der sich über weite Strecken wie ein Krimi liest und erst in zweiter Linie wie eine historische Aufarbeitung.

Tauchen Sie ein in das Dickicht aus DM-Verstecken im Staatshaushalt und vertraulichen "Verschlußsachen", lesen Sie über Sicherheitsbedenken der Gutachter, das Verschleiern der umfangreichen Baumaßnahmen im Ahrtal und über die vielen Menschen, die in dieser hermetisch abgeriegelten Welt von den 50er bis zu den 90er Jahren gearbeitet haben.

ISBN 10 3869500034, ISBN 13 9783869500034 Librinummer 6374980

Familien zum Kreis der geheimverpflichteten Bunker-Handwerker wurden. "Wie der Vater, so der Sohn ..." hieß es auch in der Unterwelt entlang der Ahr. Die Telefonlisten der "Dienststelle Marienthal" mit ihren Mehrfachnennungen von Nachnamen sind so auch Belege eines generationenübergreifenden Bunkerarbeitslebens ... vom Lehrling, zum Gesellen, zum Handwerksmeister.

Zum Kreis der Handwerker im Bunker zählte auch 36 Jahre lang Paul Groß, der seine Meisterprüfung zum Schlosser bei der Handwerkskammer Koblenz ablegte und 2006 der letzte Mitarbeiter von ehemals 188 war, der den Arbeitsplatz Bunker verließ. Mit seinem Ausscheiden endete die Geschichte der "Dienststelle Marienthal", die 1965 begann.

Doch die Verbindung blieb und heute ist Paul Groß einer von fast 80 Mitarbeitern der Dokumentationsstätte, die hier täglich bis zu 1.200 Besucher durch den Bunker und seine Geschichte führen, das Bauwerk und seine Aufgaben erklären, darunter auch der "Arbeitskreis für Unternehmensführung im

Handwerk", der zusammen mit Werner Wittlich, Präsident der Handwerkskammer Koblenz, am 21.04.2012 den Regierungsbunker a.D. besuchte.

"Ein beeindruckendes Bauwerk mit einer nicht weniger beeindruckenden Geschichte", war man sich einig. Eine Geschichte, die auch mit der Wirtschaft und dem Handwerk im nördlichen Rheinland-Pfalz eng in Verbindung steht.

Jörg Diester



"Wer die Pflicht hat Steuern zu zahlen, hat das Recht Steuern zu sparen."

- BGH 1965 -



Unser Leistung für Ihr Unternehmen:

- Lohn- & Finanzbuchhaltung
- Steuerberatung & -erklärungen
- Steuergestaltung
- Jahresabschlüsse
- Existenzgründungsberatung
- Kaufmännische Dienstleistungen
 - Rechnungen schreiben
 - Überwachung Zahlungsverkehr
 - Übernahme Mahnwesen
- Betriebswirtschaftliche Beratung durch Thomas Saidel,
 Betriebswirt des Handwerks



www.saidel.de

Steuerberater Thomas Saidel I Am Schlosspark 22 I 56564 Neuwied Telefon: 02631.22326 I Fax: 21890 I thomassaidel@saidel.de

Rückblick

Betriebsbesichtigung Steuler





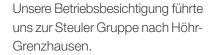












Nach einer Präsentation der Firmengruppe durch Herrn Steuler und einem leckerem Imbiss erfolgte anschließend die Betriebsbesichtigung in den einzelnen Fertigungsbereichen.

Das Industrieunternehmen Steuler zählt zu den Spezialisten für innovative Materialentwicklungen und Auskleidungstechniken. Die Gruppe gehört weltweit zu den führenden Anbietern in den Bereichen Industrieller Korrosionsschutz und Anlagenbau/ Umwelttechnik. Ein weiteres Standbein stellt die Steuler Fliesengruppe dar, die mehr als 20 Millionen Quadratmeter Fliesen pro Jahr produziert und international vermarktet. Als jüngster Unternehmensbereich komplettiert Steuler Schwimmbadbau das vielseitige Leistungsportfolio der Gruppe.

Ein großes Dankeschön an Gaby Alterauge die hier den Kontakt zu Herrn Steuler hergestellt und die Betriebsbesichtigung organisiert hat.







Vorschau

Familientag 2013

Genuss, Geschichte und Kultur gemeinsam erleben Termin: 16.06.2013





Hier genießen wir traumhafte Ausblicke...

Der Familientag 2013 geht an die Mosel. Wir treffen uns am 16.06.2013 ab 11:30 im Moselgasthaus zur Krone (Moselstr. 11) in Oberfell, Herr Mathias Preiß wird uns mit einem köstlichen Essen verwöhnen. Gut gestärkt fahren wir gegen 14:00 Uhr auf das nahegelegene Plateau Bleidenberg, auf dem uns Frau Christiane Horbert und Herr Kalle Grundmann, beide Kultur-und Weinbotschafter der Mosel, erwarten. Frau Horbert und Herr Grundmann führen uns auf eine spannende Zeitreise in die Geschichte des Plateaus Bleidenberg. Genießen wir traumhafte Ausblicke ins Moseltal, auf steile Weinberghänge überragt von Burg Thurant.

Auf dem Panoramaweg (Rundweg ca. 2.6 km, auch mit Kinderwagen befahrbar) des Bleidenbergs lässt Frau Horbert die beeindruckende Siedlungsgeschichte des Plateaus an verschiedenen interessanten Stationen wieder aufleben: Versetzen wir uns zurück in die Altsteinzeit, als der "Homo Erectus" am Ufer der Urmosel siedelte und Waldelefanten jagte; in die Zeit der Kelten, als die Kelten das Plateau als idealen Siedlungsort entdeckten und schließlich in die Zeit des Mittelalters.

Hier kam dem Bleidenberg im Zusammenhang mit der Belagerung der Burg Thurant große Bedeutung zu. An markanten Punkten erfahren Sie aber auch Interessantes zur Entstehung dieser einzigartigen Kulturlandschaft Mosel und zu den Besonderheiten des Steillagenweinbaus.

In wunderschöner Naturkulisse lassen wir den Tag mit einem Glas Wein ausklingen und hören in geselliger Runde neben Interessantem auch Amüsantes zur Geschichte des Weinbaus an der Mosel.

Der Waldelefant ist die neue Attraktion am Bleidenberg

Oberfell - Ein mächtiger Waldelefant blickt seit Kurzem vom Oberfeller Bleidenberg über das Moseltal. Die sechs Meter hohe stählerne Skulptur ist nun die Hauptattraktion auf dem Themenweg "Zeitreise". Als Standort wurde der Lagerplatz des Homo erectus gewählt. An dieser Stelle erinnern bereits die Skulpturen eines menschlichen Paares an die Urbewohner. Mitte Oktober 2012 wird dann noch das stählerne Abbild eines Wollnashorns aufgestellt. "Menschen und Tiere sind in Originalgröße dargestellt. Bei der Gestaltung wurde eng mit Dr. Dr. Axel von Berg von der Direktion Archäologie in Koblenz zusammengearbeitet. Für Jürgen Berens war es neben dem künstlerischen Aspekt auch eine logistische und technische Herausforderung. "Insbesondere sollten die Proportionen des Tieres beibehalten werden. Eine Darstellung mit herab gelassenem Kopf war aus statischen Gründen nicht machbar. Die 4,5 Tonnen schwere Skulptur wurde in sechs Einzelteilen angeliefert. Im Boden sind Stahlbeton-Fundamente mit Widerlagern von insgesamt sechs Tonnen Gewicht eingelassen.



Buch-Tipp

Auf dem Jakobsweg

Pilgertagebuch von Hans Ries und Franz Blaeser Vortrag zum Buch am 04.03.2012

Wer erfahren möchte wie die beiden gepilgert sind auf 1200 km Wegstrecke. Was sie erlebt haben Tag für Tag wen sie alles getroffen haben, wie weit sie jeden Tag gegangen sind, wo sie geschlafen haben und wo sie gegessen haben, finden sie alles in diesem Buch. Der Preis beträgt 25,00 € davon gehen 3,00 € an den "Linksrheinischer-Jakobsweg,,

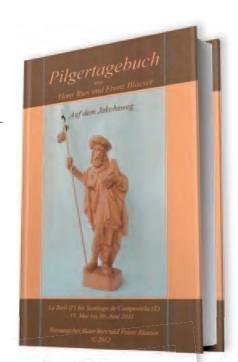
Plus Versandkosten. Die Autoren verzichten auf ein Honorar.

Das Buch wird in einer Behindertenwertkstatt gedruckt.

Siehe auch unter www.Linksrheinischer-Jakobsweg.info

Anfragen an:

Franz Blaeser Im Brandweiher 1 56626 Andernach Tel.: (0 26 32) 7 18 06 Franz.Blaeser@t-online.de



Pilger wanderten nach Santiago

Reise Franz Blaeser aus Miesenheim und Hans Ries aus Andernach gingen zu Fuß nach Galicien

Von unserem Mitarbeiter Silvin Müller

Andernach/Miesenheim. Ein geübter Wanderer, der 2400 Kiloneter zurücklegen möchte, braucht
dafür etwa 80 bis 120 Tage. Doch
so viel Urlaufszeit steht kaun jemandem zur Verfügung. Trotzden
haben sich Franz Blaeser aus Miesenheim und Hans Ries aus Andernach zu Fuß auf die Pilgerreise
von Miesenheim nach Galicien gumacht. Um ihr Ziel, den spanischen Wallfährtsort Santiago de
Compostela, zu erreichen, teilten
sie den Weg in vier Etappen ein. Andernach/Miesenheim. Ein ge

"Ich habe in meinem Leben viel Glück gehabt und mir vorgenommen, so etwas aus Dankbarkeit zu machen. Hans Ries über seine Motivation für die Pil-gerwanderung

im Jahr 2007 wanderten sie von Miesenheim über Mayen und Trier bis in den Nordosten Frankreichs nach Metz. Im Jahr 2008 qing es von Metz nach Vezelay in Burgund und im Jahr 2009 von Vezelay nach La Réole im Südwesten Frankreichs. In diesem Mai startele das Duo dann zur vierten Etappe von La Réole iber Saint-Jean-Pied-de-Port nach Spanien. An der Nordküste Spaniens entlang ging es über Pamplona, Burgos und Leon bis nach Santiago de Compostela und zum Kap Finisterre – dem eigentlichen Ende des Jakobseyegs. Auf ihrer Strecke hielten sich an die traditionellen Routen, denen schon die Pilger im Mitteldenen schon die Pilger im Mittelden und Gottesdienste und übernachteten in den Pilgerherbergen.
Für Hans Ries, der in seinem Leben bisher sonst nur in Südtiol gewesen ist, war es die erste weiter viel Glück gehabt und mer einer den eine den einer einer weiten viele Glück gehabt und ein den einer einer einer den einer weiter viele Glück gehabt und mer einer den einer einer

ben bisner sonst nur in Suduroi ge-wesen ist, war es die erste weite Tour: "Ich habe in meinem Leben riel Glück gehabt und mir yorge-



nommen, so etwas aus Dankbar-keit zu machen. Auf dem Weg ha-be man sehr viel Zeit, über sich nachzudenken. Dass die Tour nach Santiago keine sportliche Heraus-forderung oder eine enfache Wen-derung, sondern vom christlichen Glauben motiviert ist, sieht auch Franz Blaeser so, der vor einigen Jahren schon einmal zum Grab des Heiligen Jakobus gepilgert war. Eines der besonderen Erleb-nisse war für ihn ein deutscher Gotnisse war für ihn ein deutscher Got-

tesdienst in der Krypta der Ka-thedrale von Santiago. Dort wür-den die Pilger sonst mur vorbei-geführt. Blaeser und Ries fiel auch die Gastfreundschaft auf sowie die Hillsbereitschaft der Pilger unter-einander.

Hillsbereitschaft der Pilger untereinander.
Natürlich erlebten sie auch Strapazen. Etwa, als in einem Ort in
Frankreich nach einer langen Tagestour die Herbergen bereits belegt waren und sie sich noch zum
nächsten Ort aufmachen mussten.

Beide Pilger empfehlen, den Weg mit möglichst wenig Gepäck zu gehen und sich vor allem nicht genen und sich vor anert indet schon zu Beginn mit langen Etap-pen zu ermüden, Zum Training hatte Hans Ries schon vor Beginn der Beier mit dem Bucksack mehr natte Hans Kies schon vor Beginn der Reise mit dem Rucksack mehr stündige Wanderungen unternom-men, um sich an das Gewicht zu gewöhnen.

Berührt. Verzaubert. Inspiriert.







Vorschau

Weinprobe beim Winzer des Jahres im Gault Millau "WeinGuide Deutschland 2012"

Die Weinprobe mit 7 Weinen und einem Winzerteller findet am 13.04.2013 um 17.00 Uhr statt.



Wir treffen uns am Samstag, 13. April 2013 direkt in der Vinothek von Matthias Müller, Mainzer Straße 45 in 56322 Spav.

Wer etwas früher da sein kann, hat die Möglichkeit, vor der Weinprobe, einen gemütlichen Spaziergang am romantischen Mittelrhein zu machen. Spay liegt direkt am Rhein mit Blick auf die Marksburg.

Die Tradition des Familienbetriebes Matthias Müller in Spay reicht über 300 Jahre zurück. Spay ist eine kleine Gemeinde, die im Herzen des Weltkurlturerbes Oberes Mittelrheintal liegt. Der Weinbau bildet die tragende Säule der Kulturlandschaft.

Die Weinberge liegen in den Steillagen des Mittelrheintals. Der größte Teil befindet sich im Bopparder Hamm, einer der renommiertesten Weinlagen am gesamten Rheinlauf. Sie sind vorwiegend bestockt mit Riesling, Grauer Burgunder und Spätburgunder ergänzen das Sortiment.

Dank der höheren Temperaturen im Rheintal, bedingt durch das wärmespeichernde Wasser des Stromes und des Schiefers in Verbindung mit der steilen, sonnenverwöhnten Südlage, bietet der



Bopparder Hamm beste klimatische und geologische Bedingungen für den qualitätsreichen Weinanbau.

Schön dass wir dies bald probieren dürfen.

Monika Schrecke

Weitere Informationen:

www.weingut-matthiasmueller.de www.gaultmillau.de

Vorschau

Geführte Motorradtour durch die Eifel

Mit Uwe Beisswenger 23.06.2013

Für das Jahr 2013 haben wir aufgrund häufiger Nachfragen unserer zweiradbegeisterten Mitgliedern eine Motoradtour im Programm.

Ablaufplan für die Tour:

09:00 Uhr: Treffen aller Teilnehmer auf dem Ikea Parkplatz in Koblenz **bis 09:30 Uhr:** Einweisung der Teilnehmer

ab 09.30 Uhr: Beginn der Ausfahrt **12:30-13:30 Uhr:** Mittagspause inklusive Tankpause

Das Ende der Ausfahrt ist so gegen 17:30 Uhr geplant

Tourstrecke:

Koblenz - Cochem - Ediger-Eller - Alf - Bad Bertrich - Lutzerath - Gillenfeld - Manderscheid - Üdersdorf - Daun - Pelm - Dreis - Dockweiler - Kelberg - Müllenbach - Nürburgring - Welcherath - Mannebach - Lirstal - Bermel - Monreal - Cochem (ca. 250 km)...



Bitte mit vollgetanktem Fahrzeug und gelber Warnweste am Treffpunkt erscheinen.

Wir fahren **KEINE** Rennen und passen uns dem Tempo des Langsamsten in der Gruppe an, schließlich wollen wir alle gesund wieder nach Hause kommen.

"Die linke zum Gruß"

Euer Sprecher Uwe Beisswenger



Vorschau

Festtagesmenü

Für 4 Personen



Vorspeise

Pastinaken Creme Suppe mit mariniertem Lachs

Hauptspeise

Rehbraten in Hagebuttensauce Bretzenknödel Apfelblaukraut

Dessertvariation

Hibiskusmousse und Thymianfeigen mit dunklem Schokoladen-Chili-Eis

Pastinakensuppe

4 mittelgroße Pastinaken

1/4 Sellerieknolle

1 Knoblauchzehe

3 weiße Zwiebeln

3 EL Butter

750 ml Gemüsefond

1 Tasse Weißwein

250 ml Sahne

1-2 TL Ketchup Manis

½ Bund Petersilie

½ Bund Kerbel

1 Zweig frischer Oregano

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

Marinierter Lachs

200 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten Fleur de Sel Schwarzer Pfeffer 50 ml Limettensaft

Das Lachsfilet rundherum mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen. Den Lachs in eine flache Schale mit Limettensaft legen. Die Schale mit dem Lach abgedeckt für 2,5 Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei den Lachs alle 20 – 30 Minuten wenden. Für die Suppe die Pastinaken sowie die Sellerieknolle waschen, schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.

2 EL Butter im Topf zerlassen und Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin anschwitzen bis die Zwiebeln glasig werden. Pastinakenwürfel mit in den Topf geben und weitere 5 Minuten mit dünsten. Mit 1 Tasse Weißwein ablöschen und ca. 1 Minute einköcheln lassen, danach den Gemüsefond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam bei kleiner Flamme ca. 40 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Petersilie sowie Kerbel und Oregano fein hacken und auf einem Porzellanteller lagern. Den Topf vom Herd nehmen und die Pastinaken mit 1 EL Butter sehr fein pürieren. 200 ml Sahne angießen und die Hälfte der gehackten Kräuter dazugeben. Mit Salz, schwarzem Pfeffer sowie Ketchup Manis und Zitronensaft abschmecken. Die restlichen 50 ml Sahne steif schlagen und die verbliebenen gehackten Küchenkräuter dazugeben, sodass ein grüner Schlag entsteht. Den marinierten Lachs mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit einem scharfen Küchenmesser schräg in ca. 3 mm dünne Streifen schneiden. Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller füllen und mit 1 EL Kräuterschlag

anrichten. **Rehbraten:**

600 g Rehbraten 60 g durchwachsener Speck in Streifen

sowie 50 g Lachsstreifen pro Teller

2 EL Butterschmalz

1 Zwiebel

8 Backpflaumen

1 EL Zitronensaft

2 EL Weinbrand

Salz / schwarzer Pfeffer

8 zerdrückte Wachholderbe 400 ml Wildfond 1/4 Liter trockener Rotwein 3 EL Hagebuttenmarmelade 1 Prise Zimt Tabasco

2 - 3 EL Saure Sahne

Die Backpflaumen in Streifen schneiden und in eine Schale geben. Mit Zitronensaft und Weinbrand marinieren und zur weiteren Verarbeitung abgedeckt zur Seite stellen.

Den Rehbraten waschen und trockentupfen und von allen Seiten im Butterschmalz braun anbraten. Braten herausnehmen und mit Salz und Pfeffer sowie den zerriebenen Wachholderbeeren einreiben und kräftig würzen. Die Zwiebel würfeln. In den Bräter mit dem verbliebenen Butterschmalz nochmals 1 EL Butterschmalz dazugeben. Die Hälfte der Speckscheiben auf den Boden des Bräters legen und den Rehbraten darauf legen. Mit den restlichen Speckscheiben das Reh bedecken. Einen Schluck Wildfond angießen sowie die Hälfte der gewürfelten Zwiebeln dazugeben.

Den abgedeckten Bräter mit dem Rehbraten bei 180° für 45 Minuten in den Backofen geben. Nach 45 Minuten den Braten herausnehmen und in Alufolie Wickeln und mit einem Handtuch abdecken.

Die restlichen Zwiebelwürfel im Bratenfond anrösten. Wenn diese braun sind den restlichen Wildfond sowie den Rotwein angießen. Die eingeweichten Backpflaumen inklusive der Marinade ebenfalls dazugeben.

Mit der Hagebuttenmamelade, Zimt, einer Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack können Sie etwas Tabasco dazugeben.

Zum verfeinern 2- 3 EL saurere Sahne dazugeben.

Den Rehbraten in Scheiben schneiden und auf einem Soßenspiegel anrichten.





5 frische Laugenbretzel

2 Eier

250 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz / Pfeffer / Muskatnuss

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

Die Laugenbretzel in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Die Eier mit der lauwarmen Milch dazugeben und zu einer Masse mit den Händen verarbeiten. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse in ein Baumwollküchenhandtuch geben und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle muss komplett mit dem Handtuch umwickelt sein und sollte den Durchmesser des Topfes nicht überschreiten. Die Rolle mit einer Kordel an beiden Enden zusammenbinden und für ca. 20 Minuten im köchelnden Salzwasser köcheln lassen.

Die Rolle herausnehmen und auswickeln und in ca. 1,5 - 2 cm große Stücke schneiden.

Apfelblaukraut:

1 kleiner Kopf Blaukraut 2 Äpfel 2 EL Butter 600 ml klarer Apfelsaft 400 ml Orangensaft 2 1/2 EL Preiselbeeren 1/4 TL Zimt 3 Lorbeerblätter 250 ml Rotwein 4 EL Himbeeressig Salz / Pfeffer

Das Blaukraut putzen und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Äpfel darin andünsten, nach 3 Minuten das Blaukraut dazugeben. Mit Apfel- und Orangensaft ablöschen und ca. 12 Minuten bei wenig Temperatur garen lassen. Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Zimt, Lorbeerblätter sowie den Rotwein und Himbeeressig dazugeben und weitere 25 Minuten köcheln lassen.

Dessertvariation

Hibiskusmousse und Thymianfeigen mit dunklem Schokoladen-Chili-Eis

Hibiskusmousse

4 Blatt Gelatine 80 g Zucker 200 ml starker Hibiskustee aus Teebeuteln 1 ½ TL frischer gehackter Rosmarin

50 ml flüssige Sahne

150 ml geschlagene Sahne

8 Datteln

3 EL Honig

3 EL frisch gepresster Orangensaft

1 ½ EL gehackte Pinienkerne

1 1/2 EL gehackte Pistazienkerne

Die Gelatine im kalten Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Einen starken Hibiskustee aufbrühen mit 80 g Zucker süßen und abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen, Teebeutel entnehmen.

Die Gelatine ausdrücken und in den Hibiskustee geben und einrühren. 50 ml flüssige Sahne sowie den gehackten Rosmarin dazugeben. Die Masse etwa 20 Minuten abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne unterheben. In der Zwischenzeit die späteren Förmchen mit etwas Öl einfetten, sodass sich die Masse später leichter aus der Form löst. Die Masse in Förmchen füllen und für ca. 8-10 Stunden (besser über Nacht) mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Datteln in Streifen schneiden, den Honig mit Orangensaft sowie den Pinien- und Pistazienkernen vermischen. Wenn die Hibiskusmousse fest ist, die Förmchen ganz kurz in warmes Wasser tauchen und aus der Form auf den Dessertteller stürzen und mit der Dattelsoße übergießen.

Thymianfeigen mit dunklem Schokoladen-Chili-Eis

250 g getrocknete Feigen 2 Tassen trockener Rotwein 1 ½ EL Honig 3 Zweige frischer Thymian Schokoladen-Chili-Eis z.B. von Mövenpick

Die getrockneten Feigen in Streifen schneiden und mit dem Rotwein in einen Topf geben. Honig und die frischen Thymianzweige dazugeben. Bei schwacher Hitze 1 Stunde langsam köcheln lassen. Die Früchte sowie den Thymian aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Den Sud weiterhin bei mittlerer Temperatur einköcheln lassen, bis er eine sirupartige Konsistenz annimmt. Am Ende die Feigen wieder zurück in den Rotweinsirup geben.

Das Schokoladen-Chili-Eis in einer Dessertschale anrichten und mit den Thymianfeigen und Rotweinsud übergießen.

Tipp zum Anrichten der Desserts:

Ich empfehle Ihnen hier einen großen Nachtischteller zu wählen, sodass die Dessertschale mit dem Eis und den Feigen auf dem Teller mit dem Hibiskusmousse angerichtet werden kann.

Um die Nachtischvariation zu erweitern können Sie 2 – 3 Champagnertrüffel sowie Preiselbeeren auf dem Teller arrangieren.



"Gutes Gelingen" wünscht Ihnen Tanja Schulze Dieckhoff







Rathscheck sammelt seit über zweihundert Jahren Wissen und Erfahrung rund um Schiefer. Bereits im Jahre 1793 gründete Johann Baptist Rathscheck das gleichnamige Unternehmen, das 1904 von der Wilh. Werhahn KG übernommen wurde.

Rathscheck Schiefer hat sich zu einem der renommiertesten europäischen Marktteilnehmer entwickelt. Trotz der beachtlichen Expansion gerade in den letzten Jahren ist die unternehmerische Struktur nach wie vor mittelständisch geprägt.

Moselschiefer[®], der im Großraum Mayen unter Tage in bis zu 360 Meter Tiefe gewonnen wird, ist das Premiumprodukt für exklusive Architektur. Schiefer aus internationalen Vorkommen wird unter der Bezeichnung InterSIN[®] vermarktet. Zudem bietet Rathscheck Farbschiefer in edlen Rot- und Grüntönen unter der Marke ColorSIN[®] an.

Eine wichtige internationale Rolle spielt die spanische Tochtergesellschaft Cafersa. Ihre umfangreichen Ressourcen sichern Rathscheck den Zugang zu hochwertigem Schiefer für die weltweiten Märkte.

Das Produktspektrum umfasst ein breites Sortiment von Deckarten für Dach und Wand. Für die moderne Fassadengestaltung werden innovative Systemlösungen angeboten, die das Naturprodukt Schiefer für zeitgemäße Architektur äußerst interessant machen.

Einige Deckarten-Beispiele für Dach und Fassade:

Altdeutsche Deckung

Die Altdeutsche Deckung ist der Ursprung aller Schieferdeckarten und gilt bis heute als ästhetisch schönste und handwerklich anspruchsvollste Ausdrucksform dieser Handwerkskunst. Der kostbare Moselschiefer[®] aus der Eifel ist weltweit begehrt. Er ist den beiden Königsdisziplinen der Schieferdecker – der Altdeutschen Deckung und der Wilden Deckung – vorbehalten. Handwerkskunst in Vollendung

Schuppen-Deckung

Die Schuppen-Deckung bringt mit ihrem harmonischen Deckbild die Schönheit klassischer Gebäude ausdrucksstark zur Geltung. In der modernen Architektur erzeugt sie einen spannenden Kontrast zu geradlinigen Bauweisen.

Rechteck-Doppeldeckung

Die Rechteck-Doppeldeckung ist eine der beliebtesten Schieferdeckarten für moderne Dächer, wie auch für Fassaden. Sie harmoniert durch ihre geradlinige Optik mit einer klaren Architektur und verleiht natürlichen Charme.





Symmetrische Deckung mit Klammertechnik:

Die zehn Millimeter dicken Schieferplatten der Symmetrischen Deckung sind bis zu der maximalen Größe 60 x 60 cm lieferbar. Die Platten überlappen nicht, sondern werden mit Edelstahlklammern einem präzisen Fugenbild montiert. Das so entstehende Kreuzfugenraster betont einerseits die strenge Geometrie der Deckung, andererseits hebt es den archaischen Charakter jeder einzelnen Platte hervor. Auf dem Dach verlegt, erhält die Symmetrische Deckung wegen der offenen Fugen ein regensicheres Unterdach.

Symmetrische Deckung mit Hinterschnitttechnik:

Die neueste Entwicklung bei der Symmetrischen Deckung ist die Hinterschnitttechnik. Hierbei wird in der mindestens 10 mm dicken Schieferplatte rückseitig eine etwa 7 mm tiefe, hinterschnittene Sacklochbohrung eingearbeitet und darin der Anker frei von Spreizkräften formschlüssig eingesetzt. Diese im Schiefersektor neue Technik eliminiert die bisher sichtbaren Befestigungspunkte und hebt im gleichen Zuge die Ästhetik der Schieferfläche hervor.

Dynamische Deckung

Nicht nur Vernunftaspekte sprechen für eine Schieferfassade. Die unterschiedlichen Anmutungen der vielen verschiedenen Deckarten geben Architekten und Bauherren großen Gestaltungsfreiraum, um Häusern und Bauwerken den Reiz des Besonderen zu verleihen. Die Dynamische Deckung ist eine speziell für die moderne Architektur entwickelte Deckart. Ihr unregel-







mäßiges Deckbild erinnert an die Optik eines Schichtmauerwerks und entfaltet perfekt die urwüchsige, natürliche Kraft des Schiefers.

Dekorative Deckungen

Dekorative Deckungen verleihen Ihrer Fassade einen klassischen Charme. Besondere Individualität lässt sich durch die Kombination mehrerer Dekorativen Deckungen erzielen. Architektonische Gegebenheiten können durch einen Wechsel in der Deckart attraktiv betont werden.

Stonepanel

Mit Stonepanel bietet Rathscheck ein innovatives System für die schnelle und einfache Natursteinbekleidung von Wänden und Fassaden im Innen- und Außenbereich. Das System besteht aus vorgefertigten Paneelen, bei denen der Naturstein auf einem Trägermaterial aus Zement fixiert und mit einem Metallnetz oder Glasfaser verstärkt ist. Die Verlegung der Paneele erfordert keine professionellen Vorkenntnisse und kann schnell und einfach erfolgen.

Woran wir glauben.

- §1 Wir glauben daran, dass Menschen sich selbst helfen, wenn wir ihnen die Mittel dafür geben.
- §2 Wir glauben daran, dass Menschen verantwortungsvoll handeln, wenn man sie fair behandelt.
- §3 Wir glauben daran, dass wir als Gemeinschaft mehr erreichen können.
- §4 Wir glauben daran, dass Transparenz und Gleichberechtigung die besten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Gemeinschaft sind.
- §5 Wir glauben daran, dass die besten Entscheidungen dort getroffen werden, wo ihre Folgen spürbar sind: hier bei uns und bei Ihnen vor Ort.
- §6 Wir glauben daran, dass unsere Unabhängigkeit Voraussetzung ist für unsere Kompetenz.
- §7 Wir glauben daran, dass Fairness täglich gelebt werden muss.
- §8 Wir glauben daran, dass demokratische Entscheidungen die besten sind.
- §9 Wir glauben daran, dass auch eine Bank eine Heimat hat und sie ihre Heimat nach Kräften fördern sollte.
- §10 Wir glauben daran, dass wir als Genossenschaft mit jedem Mitglied stärker werden.
- §11 Wir glauben daran, dass unsere 650 Mitarbeiter der lebende Beweis sind für unser Motto "Nähe zum Kunden".
- §12 Wir glauben daran, dass unsere 50 Filialen mehr zeigen als Präsenz vor Ort: Engagement für unsere Heimat.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.







Authentifizierungspflicht ab 1. Januar 2013

Ab dem 1. Januar 2013 müssen die

- Umsatzsteuer-Voranmeldungen
- Dauerfristverlängerung und
- Lohnsteuer-Anmeldungen

zwingend authentifiziert übermittelt werden. Nur noch bis einschließlich 31. Dezember 2012 können nicht authentifizierte Steuererklärungen angenommen werden. Eine Registrierung für die authentifizierte Übermittlung beim Elster-Online-Portal ist schon jetzt sinnvoll, weil dies bis zu zwei Wochen dauern kann.

Bislang können Umsatzsteuer-Voranmeldungen und Lohnsteuer-Anmeldungen von Arbeitgebern, Unternehmern oder deren steuerlichen Vertretern ohne Authentifizierung elektronisch an das Finanzamt übermittelt werden. Für die authentifizierte Übermittlung wird ein elektronisches Zertifikat benötigt. Dieses erhält man durch eine Registrierung im Elster-Online-Portal unter www.elsteronline.de/eportal unter Menüpunkt Registrierung (linke Navigationsleiste)

Elster Basis ist die kostenlose Version, wobei das Software-Zertifikat als Datei auf Ihrem Computer gespeichert wird.

Hierfür notwendig sind, Ihre Steuernummer und das Programm Java Runtime Environment.

Installations- und Prüfungsschritte:

Vorab: Prüfung der Systemvoraussetzungen Schritt 1: Angaben zu Person

Hier geben Sie zunächst Ihre persönlichen Daten ein. Sie erhalten anschließend getrennt per E-Mail und auf dem Postweg die Aktivierungsdaten für Ihren Zugang. Die postalische Zustellung erfolgt an die bei Ihrem Finanzamt bekannte Adresse. Die Zusendung kann einige Tage in Anspruch nehmen.

Schritt 2: Aktivierung und erstmaliges LoginSie haben den ersten Schritt bereits durchgeführt, das Java Runtime Environment ab Version 6.0 installiert und den Brief und die E-Mail mit den Aktivierungsdaten vom Finanzamt erhalten. In Schritt 2 aktivieren Sie mit diesen Daten Ihren Zugang und erhalten Ihr Zertifikat.

Thomas Saidel



Zukunftsorientiert individuell beraten: Ihr Erfolg ist unser Ziel!

Mehr als 2000 Handwerks- und kleinere Industriebetriebe aus der Region haben wir so in den vergangenen 10 Jahren erfolgreich unterstützt.

Gemeinsam mit unseren Auftraggebern erarbeiten wir individuelle Lösungen und setzen diese um – egal, ob bei

- Unternehmensgründung, -führung und -nachfolge
- · Marketing und Öffentlichkeitsarbeit
- Interimsmanagement
- · Personalwirtschaft und Personalwesen

Als akkreditierte Unternehmensberater sind wir berechtigt für Beratungsleistungen Fördergelder zu beantragen. Nicht zuletzt deshalb halten sich die Kosten unserer Leistung für Sie im Rahmen.

Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!

ZIB Unternehmensberatung GmbH

Am Schlosspark 22 · 56564 Neuwied
Telefon o 26 31 /3 45 86-0 · Telefax o 26 31 /3 45 86-9
info@zib-unternehmensberatung.de
www.zib-unternehmungsberatung.de



eBusiness-Lotse Mittelrhein: Experten der Handwerkskammer Koblenz und der Uni Koblenz informieren über IT- und Kommunikationstrends

Termin: 12.11.2013

Wissen und Innovation sind die wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg von Unternehmen. In Zukunft wird hierbei das Wissen um die konkrete Nutzung von IT und die dazugehörige kompetente Nutzung neuer Kommunikationswege und -werkzeuge von größter Bedeutung sein.

Begriffe wie Social Media und Enterprise 2.0 sind schon heute in aller Munde. Welche Kommunikationslösungen einsetzbar sind und sich speziell für klein- und mittelständische Unternehmen eignen untersucht aktuell ein Projekt der Handwerkskammer Koblenz. Unter dem Namen "eBusiness-Lotse Mittelrhein" informieren zukünftig Experten der Handwerkskammer Koblenz und der Universität Koblenz gemeinsam Unternehmen bei zukünftigen Strategien zur Nutzung von IT und Kommunikationswerkzeugen.

Als Schwerpunktthema am 12.11.2013 werden die Chancen und Herausforderungen in der Nutzung sozialer Netzwerke vorgestellt. Facebook, Xing oder Twitter liegen weiterhin im Trend und werden sowohl für private als auch geschäftliche Inhalte genutzt. Social Media etabliert sich immer mehr neben Telefon und E-Mail als normales Dialogmedium.

Zahlreiche Unternehmen nutzen die wachsenden Netze bereits für den Dialog zwischen Menschen im und außerhalb des Unternehmens. Doch Social Media ist nicht einfach ein neuer Absatzkanal und auch kein simples Instrument zur Meinungsbildung. Die neuen Werkzeuge lösen die einseitig gerichtete Kommunikation ab. Zukünftig stehen mit der Nutzung von Sozial-Media-Werkzeugen die Begriffe Austausch, Beratung, Empfehlung aber auch Kritik im Fokus. Zudem

werden sich die aus den Netzwerken etablierten Funktionen auch innerhalb von Unternehmen als Kommunikations- und Wissenswerkzeuge weiter etablieren.

Gemeinsam wollen wir folgende Fragen diskutieren.

Welche Auswirkungen hat die Nutzung von Social Media Netzwerken auf die Unternehmenskultur?

Wie lassen sich Themen und Inhalte für Netzwerke produzieren?
Welche Sprache spricht das Social Web?

Welche rechtlichen Grundlagen im Umgang mit Social Netzwerke muss ich beachten?

Informationen zu weiteren zukunftsweisenden Themen erhalten Sie auf der Seite des Kompetenzzentrums für Gestaltung, Fertigung und Kommunikation.

www.hwk-kompetenzzentrum.de

Christoph Krause

Meisterbetrieb

Andreas GERLICH Natursteine & Bauleistungen



Grabmale • Boden- u. Treppenbeläge • Marmor u. Granit

Am Finkenhof 4 · 56235 Ransbach-Baumbach · Telefon 02623 1486 · Mobil 0172 6758071







Wir bieten Ihnen:

- Verwaltung von Eigentumswohnungen (WEG)
- Verwaltung von Gewerbe- u. Mietimmobilien
- Erstellung von Haus- u. Nebenkostenabrechnungen

Wir gratulieren zum Jubiläum.

Gutt.
Für die Region.





Vorschau

APPs für iPad- und Android-Tablet-PCs

Vortrag am 14.05.2013

Tablet-PCs erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit und Statistiken prognostizieren, dass in den nächsten zwei Jahren in fast jedem deutschen Haushalt ein mobiles Endgerät vorhanden sein wird. Die Handhabung ist einfach und schnell – einschalten und online sein.

Das Medium Tablet-PC bzw. App wird sich in Zukunft gleichermaßen entwickeln, wie es heute für jedes Unternehmen selbstverständlich ist, sich über eine Homepage zu

präsentieren und Informationen an Interessenten zu vermitteln. Unternehmen können mit einer informativen App spezielle Zielgruppen erschließen und die Vermarktung über den App-Store oder Adroid-Market ist sehr einfach. Die Erfolgsmessung, ein sehr wichtiges Thema,

ist einfach über Download-Raten zu ermitteln. Eine gute Firmen-App wird nicht als Werbung angesehen, sondern als zusätzliches Informationsmedium.

Ein Tablet-PC kann auch als digitale Vertriebsmappe genutzt werden, mit der bestimmte Informationen einer entsprechenden Zielgruppe präsentiert wird.

Zurzeit gibt es verschiedene Möglichkeiten eine App zu erstellen. Die Erste ist eine individuelle Programmierung genau nach Kundenwunsch, eine sehr kostspielige Lösung, da ganz individuelle An-

wendungen für beide Betriebssysteme, iOS und Android jeweils gesondert programmiert werden müssen.

Die zweite Lösung ist das multimediale Aufbereiten vorhandener PDF-Dokumente, die aus bestehenden Printmedien stammen. Hierbei sind Sie aber immer noch von einer individuellen Programmierung abhängig.

Eine dritte Lösung ist die Anwendung eines Content Management Systems, in dem aus Printmedien

Die AppWerkstatt.

PDF

Videos Bildergalerien u.v.m.

stammende PDF-Dokumente multimedial angereichert werden und das ganz ohne Programmierkenntnisse. Die Grundidee ist, vorhandene Inhalte einfach, schnell und vor allem "aktuell" vom Kunden, deren Agentur oder Druckerei anzulegen.

Im App Store oder Android Market befindet sich eine Unternehmens-App, die über eine Datenbank mit aktuellen Inhalten versorgt wird.

Beispiel einer Mini-App:

Restaurant A stellt seine Speisekarte in den App Store, die aktuelle Tageskarte wird veröffentlicht und der App-Nutzer erhält eine Benachrichtigung, dass die neue Speisekarte bzw. das Tagesmenü veröffentlicht ist.

Beispiel Unternehmens-App:

Unternehmen B strukturiert die App nach Kategorien, z.B. nach Sprachen oder Prospekte, Produktpräsentationen, Datenblätter, Zertifizierungen, Presseartikel, Newsletter u.v.m. In den einzelnen Kategorien befinden sich dann die multimedial angereicherten Inhalte. Auf den Seiten können Bildergalerien, Videos und Links eingesetzt werden. Auch eine Volltextsuche in den einzelnen Magazindateien ist möglich. In einem speziell für Vertriebsmitarbeiter eingerichteten Login-Bereich können interne Unterlagen oder spezielle Dokumente hinterlegt werden. Dieser Bereich kann auch zum Einloggen für Abonnenten von Zeitschriften eingesetzt werden. Aktualisierungen oder Auswertungen können sofort für beide Plattformen vom Kunden selbst oder dessen Agentur durchgeführt werden. Einsatzbereiche des App-CMS basierend auf PDF-Dateien sind z.B Unternehmen, Vertrieb generell, Verlage, Verbände, Hotel/Gastronomie, Reisebranche, Krankenkassen u.v.m.

Die Kosten für eine CMS-App sind im Vergleich zu einer individuell programmierten App günstiger, da sich der Preis auf die zu hostende Datenmenge bezieht. Die Kosten für den Inhalt richten sich nach dem Umfang der Inhalte und deren multimedialen Aufbereitung. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.dieappwerkstatt.de

www.diehls.hotel.de



Lassen Sie sich mal wieder richtig verwöhnen.





Vorschau

Vortrag mit Gudrun Freitag am 24. – 25.05.2013

Neuorientierung Heute im Beruflichen und Persönlichen

Wir leben in einer schnelllebigen Zeit, in der Veränderungen und Neuorientierung alltäglich erforderlich sind. Viele Überzeugungen, Ideale und eingeprägte Verhaltensmuster sind nicht mehr relevant und zeitgemäß. Viele Krisen, mit denen wir konfrontiert werden, geben den Anstoß, einen neuen Kurs einzuschlagen, Ressourcen und Möglichkeiten anders einzusetzen.

Die Lösung hierfür kann jedoch nur bei jedem Selbst zu finden sein. Setzen Sie Ihre individuellen Fähigkeiten und Begabungen für sich ein, um den richtigen Platz im Leben zu finden und den eigenen Lebensweg zu gehen. Als treuer Wegbegleiter ist das Unterbewusstsein jederzeit bereit, neue Programmierungen anzunehmen und umzusetzen.

Neue Gedanken und Um-Denken beeinflussen direkt Ihr persönliches Schicksal, die Ursache und Wirkung. Im Theorie- und Praxisteil des Seminars wird eine individuelle Standortbestimmung durchgeführt. Daraus werden die nächsten Schritte und Handlungen entwickelt, die erfolgreich für die berufliche wie persönliche Neuorientierung eingesetzt werden können. Der beste Zeitpunkt ist jetzt.

Gudrun Freitag





Vorschau

Von der Textverarbeitung zum Desktop Publishing

am 11., 18. und 25.03.2013



Andreas Stock

Word ist mehr als ein Programm um nur Texte zu schreiben und damit die Schreibmaschine zu ersetzen. Neben der komfortablen Möglichkeit Textbausteine anzulegen, Fotos einzufügen oder Serienbriefe zu erstellen, ist die Textverarbeitung in den letzten Jahren zu einem kleinen Desktop Publishing (DTP) Programm mutiert, mit dem man Zeitschriften, Broschüren oder Flyer für den Eigenbedarf gestalten kann. Dazu unterstützt Word beispielsweise Spaltentext, das Setzen von Initialen oder das Umfließen von Grafiken und Bildern. Durch die Ausgabemöglichkeit als PDF ist es damit geeignet eigene Printprodukte bis zur Druckvorstufe aufzubereiten.

Textverarbeitung Microsoft Word

Tipps + Tricks

Teilnahmevoraussetzungen: Erste Erfahrungen mit Word

Inhalte:

- Konfiguration und Einstellungen
- Makros
- Autotext
- Symbolleiste
- Ribbons anpassen

Dauer:

1 Abendtermin am **11.03.2013** von 18.30 bis 21.30 Uhr

Formulare

Teilnahmevoraussetzungen: Erste Erfahrungen mit Word

Inhalte:

• Erstellung von Formularen

zum einfachen Ausfüllen für Anträge, Fragebögen u.v.m.

 Textfelder, Auswahllisten, Ankreuzfelder,

Dauer:

1 Abendtermin am **18.03.2013** von 18.30 bis 21.30 Uhr

Prospekte + Flyer

Teilnahmevoraussetzungen: Erste Erfahrungen mit Word

Inhalte:

- Layouterstellung von Flyern, Prospekten und Plakaten
- Vorbereitung der Daten für Druck-Dienste

Dauer:

1 Abendtermin am **25.03.2013** von 18.30 bis 21.30 Uhr



Restaurant · Location · Hotel

Die perfekte Symbiose aus Industriebau und Gastronomie



Sympathisch. Modern. Stylisch. Zentral gelegen am Rande der sanierten Altstadt der Kannenbäckerstadt Höhr-Grenzhausen. In unmittelbarer Nähe zum Keramik-Museum Westerwald (ca. 200m) und zahlreichen Töpfereien und Ateliers.

Si Hotel

- Moderne und komfortable Zimmer laden zum Entspannen ein: Übernachtung/Frühstück Doppelzimmer p.P. ab 40,- € Einzelzimmer p.P. ab 65,- €
- alle mit Dusche/WC, W-LAN & Flatscreen-TV

Si Location

- Bar-Lounge phantasievolle Cocktails und frisch gezapfte Bierspezialitäten
- Die Kochschule eine separate Event-Küche für regelmäßige Kurse mit Gourmets und anderen Spezialisten

Si Restaurant

- Front Cooking schauen Sie den Profis über die Schulter
- Leichte Frischeküche lecker und raffiniert. Aus Wok, Pfanne und Grill
- Lunch schnell und unkompliziert:
 Tagesgericht oder Salat & Getränk &
 Espresso ab 9,50 €
- Täglich Frühstücksbüffet von 7 bis 10 Uhr, pro Person 10,- €

Si Kochschule

■ In unserer separaten Event-Küche bieten wir Kochkurse mit Profi-Köchen und anderen Spezialisten an.

Schillerstraße 2-4 · 56203 Höhr-Grenzhausen Tel. 0 26 24/94 16 80 www.hotel-silicium.de



Mitglied werden

Werden Sie Mitglied im Arbeitskreis Unternehmensführung im Handwerk.

Bitte faxen oder senden an:

Bitte entlang der Linie heraustrennen und per Post senden oder faxen! ---

Ort/Datum

Unterschrift

Handwerkskammer Koblenz • Michael Wallwey
David-Roentgen-Straße 10 • 56073 Koblenz
Telefon 0261/398-411 • Telefax 0261/398-979
E-Mail: Michael.Wallwey@hwk-koblenz.de

Gutschein
Jetzt kostenios Probe-Mitglied werden!
Ja, ich möchte für sechs Monate kostenlos Probe-Mitglied werden.
Einfach ausfüllen und abschicken.

Geburtsdatum
Postleitzahl, Ort
Tel. Firma
Fax Firma
E-Mail Firma
Bankleitzahl
Branche/Position
Einzugsermächtigung
Hiermit ermächtige ich den Arbeitskreis Unternehmensführung im Handwerk bis auf Widerruf, die fälligen Mitgliedsbeiträge von meinem Konto einzuziehen. Der Einzug erfolgt vierteljährlich.

Ort/Datum

Unterschrift



ANSPRECHPARTNER



Sprecher Thomas Saidel Am Schlosspark 22 56564 Neuwied Tel. 02631/22326 Fax 02631/21890 info@saidel.de



Programmbeirat
Monika Schreck
Am Finkenhof 4
56235 Ransbach-Baumbach
Tel. 02623-1486
Fax 02623-1512
Mobil 0157/79519066
moniskeramikkeller@t-online.de



Sprecher
Uwe Beisswenger
Antoniusstrasse 4
56070 Koblenz
Tel. 0261/9835288
Fax 02622/988722
Mobil 0174/1964321
uwebeisswenger@freenet.de



Öffentlichkeitsarbeit Gundram Heckmann Im steilen Stück 5 56295 Lonnig Fax 02625/956278 Mobil 0170/9635719 info@praxisentwicklung.de



Sprecherin
Gaby Alterauge
Lohmannstr. 71
56567 Neuwied
Tel. 02631/938130
Fax 02631/9382791
Mobil 0171/9551473
info@alterauge-seminare.de



Handwerkskammer Koblenz
Michael Wallwey
David-Roentgen-Straße 10
56073 Koblenz
Telefon 02 61/39 8411
Fax 02 61/39 89 79
Michael.Wallwey@hwk-koblenz.de

Hinweis

Auskünfte zu allen Fragen (Seminarangeboten, Leistungen...) erteilen die Sprecher des Arbeitskreises und die Handwerkskammer Koblenz.

Herausgeber

Arbeitskreis Unternehmensführung im Handwerk vertreten durch die Sprecher

Wünsche und Anregungen?

Hat Ihnen unsere Broschüre gefallen? Vermissen Sie etwas?

Für Anregungen und Tipps ist das Team vom Arbeitskreis für Unternehmensführung stets dankbar.

Mailen Sie an info@akufh.de Vielen Dank!

www.arbeitskreis-unternehmensfuehrung.de



Jahresprogramm 2013

	Termin	Seminare/Veranstaltungen/Vorträge
Montag	04.03.2013	Vortrag Franz Blaeser – Auf dem Jakobsweg
Montag	11.03.2013	Tipps und Tricks bei Word – Andreas Stock
Montag	18.03.2013	Formularerstellung in Word – Andreas Stock
Montag	25.03.2013	Prospekte + Flyer erstellen in Word - Andreas Stock
	03.2013	Stadttheater Koblenz, Kommödie "Die Physiker"
Samstag	13.04.2013	Weinprobe beim Winzer des Jahres im Gault Millau WeinGuide Deutschland 2012
Samstag	27.04.2013	Kochevent im ZEG unter Anleitung von Sascha Krambrich
Dienstag	14.05.2013	APPs für iPad- und Android-Tablet-PCs im CMS selbst aufbauen! Georg Schneider, Henzgen & Schommer media GmbH
Sa-So	2425.05.2013	Gudrun Freitag – Neuorientierung Heute
Sonntag	16.06.2013	Familientag 2013
Sonntag	23.06.2013	Geführte Motorradtour durch die Eifel mit Uwe Beisswenger
	08.2013	Burgfestspiele in Mayen
Freitag	20.09.2013	Betriebsbesichtigung Rathscheck Schiefer
Samstag	21.09.2013	Tag des Handwerks
Samstag	21.09.2013	Kochevent im ZEG unter Anleitung von Sascha Krambrich
Mittwoch	22.10.2013	Mitgliederversammlung
Dienstag	29.10.2013	Arbeitsrecht Hans Peter Müller, stv. Direktor am Arbeitsgericht Koblenz
Dienstag	05.11.2013	Aktuelles Steuerrecht – Steuerberater Thomas Saidel
Samstag	09.11.2013	Nacht der Technik
Dienstag	12.11.2013	IT- und Kommunikationstrends – eBusiness-Lotse Mittelrhein
Samstag	16.11.2013	Jahresabschlussessen

